

# HOTEL LOCARNO ROMA

## FINGER FOOD

GAMBERONI* IN PASTA FILLO	14€
ROOSTER ROCK CON PATATE AL CARTOCCIO	14€
MINI CHEESEBURGER	12€
CARTOCCIO DI CARCIOFI • CROCCANTI	14€
VERDURE DI STAGIONE IN TEMPURA	12€
SALMONE** MARINATO CON MIELE AL TARTUFO IN CROSTA DI PISTACCHIO	14€
SFERE DI PANE ALLA ROMANA	12€
NACHOS Y GUACAMOLE	12€
CRUDITÉ DI VERDURE CON LE SUE SALSE	12€
PIATTO FINGER FOOD	5€

## CLUB SANDWICH

### CLUB SANDWICH LOCARNO MASTERPIECE 22€

Il sandwich per eccellenza prende il nome da un country club, da cui si è diffusa la sua fama negli Stati Uniti a partire dalla fine dell'Ottocento.

Lo chef, per accompagnarvi nel vostro viaggio chiamato Locarno, vi propone un sandwich a due piani che non lascerà posto alla fame.

## BAR FOOD

PALETA SPAGNOLA DI PATA NEGRA Spalla di prosciutto iberico da ghianda stagionato al naturale.	22€
ROLL DI SALMONE** GAMBERO* IN TEMPURA E AVOCADO Un'esplosione di sapori conditi con maionese alla soia e semi di sesamo.	16€
FISH* AND CHIPS ALLA ROMANA Un classico piatto della cucina Britannica rivisitato dal nostro chef.	16€
PANE DI SEGALE, BURRO E ALICI DI CETARA Le alici di Cetara sono famose per la loro prelibatezza, ancor oggi vengono lavorate seguendo le antiche tradizioni dei pescatori del luogo. Servite con il pane di segale diventano divine.	16€

Gentile cliente, qualora avesse allergie o intolleranze alimentari non esiti a chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.  
Saremo lieti di consigliarla nel migliore dei modi.

## BAR FOOD

CEVICHE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO** E TARTARE DI SALMONE** Piatto di origini Peruviane reinterpretato dal nostro chef con gamberi rossi di Sicilia.	25€
L'ORO IN BOCCA Carpaccio di gamberi** rossi di Mazara con bottarga di muggine, tartufo estivo e olio aromatizzato.	35€
TONNO** TATAKI IN CROSTA DI SESAMO CON SALSA DI SOIA AL LIME Tonno rosso impanato con sesamo tostato, scottato fuori e crudo dentro.	18€
CULACCIA ROSSI CON MOZZARELLA DI BUFALA A KM 0 La Culaccia Rossi la si può definire un culatello senza cotenna. Prodotta nei salumifici di Fontanellato di Parma dal 1800. Viene accompagnata ed esaltata nel piatto da mozzarelline di bufala prodotte a Pratica di Mare.	18€
PACCHERO CACIO E PEPE CON GUANCIALE CROCCANTE E GAMBERO ROSSO** SCOTTATO Un classico piatto povero della tradizione romana diventa nobile.	18€
PASTICCIO DELLA MAMMA Pasta di grano duro, ragu, polpettine, salame piccante, provola e melanzane....un vero "pasticcio" all'italiana.	16€
HAMBURGER DI FASSONA Un grande classico del bar Locarno, abbiamo lavorato per non cambiarlo.	18€
COSTOLETTE D'AGNELLO ALLE ERBE Cotte a bassa temperatura per mantenere la carne tenera e succosa.	20€
CAESAR SALAD Lattuga, pomodoro, pollo alla piastra e bacon.	14€

## DOLCI

PANNA COTTA ALLO YOGURT GRECO	9€
TIRAMISÙ CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO	9€
FRUTTINI GELATO	9€
TORTINO DI MELE CON QUENELLE DI PANNA ALLA CANNELLA	9€

\* Prodotto congelato

\*\* Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'Ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio Anisakis.

• Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati